426-19

1899
RECORDED

KAISERLICHES PATENTAMT.

AUSGEGEBEN DEN 19. OKTOBER 1899.

DUPLICATE

PATENTSCHRIFT

— № 106237 —

KLASSE 53: NAHRUNGSMITTEL.

WILHELM EVERTZ IN KREFELD.

Verfahren zum Conserviren von Brot.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 27. Juli 1898 ab.

Den Gegenstand vorliegender Erfindung bildet ein Verfahren zum Conserviren von Brot und hat den Zweck, Brot lange Zeit vollkommen frisch zu erhalten. Das Verfahren ist folgendes: Gar gebackenes Brot wird in noch heifsem Zustande, unmittelbar nachdem es aus dem Ofen kommt, in hermetisch verschliefsbare, am besten aus verzinntem Eisenblech hergestellte Kästen geschoben und letztere sofort fest verschlossen. Durch die starke Hitze des eingeführten Brotes werden die Mikroben, welche die in den Behältern befindliche Luft enthält, getödtet. Das beim Erkalten des Brotes austretende Wasser sammelt sich unter einem über dem Boden des Behälters angeordneten Rost und wird im Laufe der Zeit vom Brot allmälig wieder aufgenommen. Der Behälter mufs in seinen Abmessungen so gehalten sein, dafs er sich genau der Form des Brotes anpafst und nur ein geringer Zwischenraum zwischen Wand und Brot frei bleibt. Das Gefäfs wird durch einen Scharnierdeckel verschlossen; zur besseren Verdichtung wird zwischen diesem und dem Rand des Gefäfses ein Gummiring eingelegt. Sollen mehrere Brote in einen Behälter gebracht werden, so trennt man die Brote durch zwischengelegte Streifen von verzinntem Eisenblech.

Das Verfahren soll in grofsem Mafsstabe bei Militärbäckereien, zur Verproviantirung von Schiffen und dergl. benutzt werden. Ein grofser Vortheil des Verfahrens besteht darin, dafs man nicht wie bisher zur Verproviantirung von Truppen Korn an die einzelnen Feldbäckereien zu schicken braucht, sondern das Brot an Ort und Stelle verpackt und dann selbst noch nach Monaten oder Jahren verbrauchen kann. Angestellte Versuche haben ergeben, dafs nach dem beschriebenen Verfahren behandeltes Brot selbst nach sehr langer Zeit nicht nur vollkommen frisch erhalten war, sondern auch ganz das Aeufsere des eben fertig gebackenen Brotes behalten hatte.

PATENT-ANSPRUCH:

Verfahren zur Conservirung von Brot, gekennzeichnet durch die Anwendung von hermetisch verschliefsbaren, der Form und den Abmessungen des Brotes entsprechenden Behältern, die über dem Boden mit einem Rost versehen sind, unter welchem sich das aus dem frisch gebackenen, heifsen Brot austretende Wasser sammelt, um dann später vom Brot wieder aufgesaugt zu werden.

BERLIN. GEDRUCKT IN DER REICHSDRUCKEREI.